

SIGNATURE

**SIGNATURE**

|                                                                                                    |        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Tosajiro Eggs Benedict & Scottish Smoked Salmon<br>高知 土佐ジローのエッグベネディクト & スコティッシュスマーカサーモン            | 2,280  | 2,850  |
| —— + Caviar<br>キャビア                                                                                | +2,400 | +3,000 |
| Tosajiro Eggs Benedict & Iberian Bacon<br>高知 土佐ジローのエッグベネディクト & イベリコ豚ベーコン                           | 2,280  | 2,850  |
| —— + Truffle<br>トリュフ                                                                               | +2,000 | +2,500 |
| Tosajiro Eggs Benedict & Jambon Cuit Pierre Oteiza<br>高知 土佐ジローのエッグベネディクト & ジャンボンキュイ ピエールオテイザ       | 2,280  | 2,850  |
| —— + Truffle<br>トリュフ                                                                               | +2,000 | +2,500 |
| Lobster Consommé Jelly, Seafood & Seasonal Vegetable Mousse<br>フランス産オマール海老のコンソメジュレ 海の幸と旬野菜のムース     | 1,840  | 2,300  |
| Osciètre Premium Caviar<br>オシェトラプレミアムキャビア                                                          | 12,800 | 16,000 |
| Sapphire Wagyu Burger<br>サファイア和牛バーガー                                                               | 2,080  | 2,600  |
| Fresh Mixed Leaf Salad with The Aroma of Sekigane Wasabi<br>LEAF FACTORY TOKYOのリーフサラダ 鳥取関金わさび      | 1,440  | 1,800  |
| Goto Islands Fresh Fish Soupe de Poisson Bretagne Style<br>長崎 五島列島鮮魚のスープドポワソン ブルターニュ風              | 2,880  | 3,600  |
| Blue Lobster & Nagomi-Risotto Gratiné with Bisque Sauce<br>フランス産 オマールブルーと三重 鈴鹿 和みリゾットのグラティネ ビスクソース | 3,920  | 4,900  |
| Steak Frites [150g] "Unzen Wagyu" or "Unzen Akaushi"<br>長崎 高田牧場 雲仙和牛または雲仙あか牛 ステーキフリット (150g)       | 6,800  | 8,500  |

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / 12% Service charge applies.  
全ての価格は税込みとなります。/アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申付けください。/別途サービス料を12%頂戴しております。

LUNCH

**Saison**

セゾン

Member Visitor

6,500 7,800

Amuse, Appetizer or Soup , Main Dish, Dessert, Café

アミューズ、前菜またはスープ、メイン、デザート、カフェ

—— Please select an appetizer or soup, a main course, and a dessert

前菜またはスープ、メイン、デザートを下記からお選びください

**AMUSE****APPETIZER OR SOUP [CHOICE]**

- Kishu Plum and Red Sea Bream Carpaccio with Accents of Kishu Plum and Shiso  
和歌山 紀州梅まだいのカルパッチョ 紀州梅と紫蘇のアクセント
- Goto Islands Fresh Fish Soupe de Poisson Bretagne Style ————— +1,000  
長崎 五島列島鮮魚のスープドポワソン ブルターニュ風

**MAIN DISH [CHOICE]**

- Fujinosuke Salmon Poêlé with Yuzu Beurre Blanc Sauce  
山梨 富士の介サーモンのポワレ 柚子ブールブランソース
- Ishiguro Farm Guinea Fowl Galantine with Vin Jaune Sauce  
石川 石黒農場ほろほろ鳥のガランティーヌ ヴァンジョーヌソース
- Steak Frites “Unzen Wagyu” or “Unzen Akaushi” ————— +3,000  
長崎 高田牧場 雲仙和牛または雲仙あか牛 ステーキフリット (150g)

**DESSERT [CHOICE]**

- Classic Crème brûlée with Tonka Bean and Orange Flavor  
クラシック・クレームブリュレ トンカ豆とグランマルニエ風味
- Crème glacée Duo  
クレームグラッセ デュオ

**CAFE**

\*Courses include bread &amp; coffee [ Additional servings are charged separately.]

\*コースにパンとカフェが付きます。（おかわりは別途料金になります）

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / 12% Service charge applies.

全ての価格は税込みとなります/ アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / 別途サービス料を 12% 頂戴しております

## Signature

### シナチュール

Member Visitor

8,800 9,800

A prix fixe course by Chef Sato, where guests may choose from his signature dishes, combined with a refined selection of SAPPHIRE LOUNGE's recommended specialties.

シェフ佐藤のこだわりの料理をお客様のお好みで選べるプリフィクスコース。  
SAPPHIRE LOUNGEおすすめの逸品を贅沢に詰め合わせたメニュー。

Amuse , Appetizer , Soup , Main Dish , Dessert , Café

アミューズ、前菜、スープ、メイン、デザート、カフェ

—— Please select an appetizer, a main course, and a dessert

前菜、メイン、デザートをお選びください

## AMUSE

### APPETIZER [CHOICE]

- Kishu Plum and Red Sea Bream Carpaccio with Accents of Kishu Plum and Shiso  
和歌山 紀州梅まだいのカルパッチョ 紀州梅と紫蘇のアクセント
- Sapphire Gourmand Plate Trilogie  
サファイアグルマンプレート トリロジ
- Foie Gras Ravioli with Truffle Cream Sauce ————— +1,500  
フォアグラのラビオリ トリュフ風味のクリームソース



## SOUP

- Marudai-Suisan Wild Clam Chowder with Lemongrass Flavor  
千葉 いすみ 丸大水産天然ハマグリのクラムチャウダー レモングラス風味

### MAIN DISH [CHOICE]

- Fujinosuke Salmon Poêlé with Yuzu Beurre Blanc Sauce  
山梨 富士の介サーモンのポワレ 柚子ブールブランソース
- Ishiguro Farm Guinea Fowl Galantine with Vin Jaune Sauce  
石川 石黒農場ほろほろ鳥のガランティーヌ ヴァンジョーヌソース
- Grilled Wagyu Beef "Unzen Wagyu" or "Unzen Akaushi"  
和牛のグリエ 雲仙和牛または雲仙あか牛
- Nanatani Duck Aiguillette and Thigh Confit with Sapphire Spices ————— +2,000  
京都 弥栄 七谷鴨のエギュイエットと腿肉のコンフィ サファイアスパイスと共に



### DESSERT [CHOICE]



- Mousse au Chocolat P125 Jasmine Cream  
テオプロマ ムース・オ・ショコラ P125 ジャスミンクリーム
- Classic Creme Brûlée with Tonka Bean and Orange Flavor  
クラシック・クレームブリュレ トンカ豆とグランマルニエ風味

## CAFE

\*Courses include bread & coffee [ Additional servings are charged separately.]

\*コースにパンとカフェが付きます。（おかわりは別途料金になります）

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / 12% Service charge applies.

全ての価格は税込みとなります/ アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / 別途サービス料を 12% 頂戴しております

## Dégustation

デギュスタシオン

Member Visitor

11,500 12,800

SAPPHIRE LOUNGE presents a curated course of pure bliss.

Enjoy entertaining, dining, and special moments with distinguished guests.

SAPPHIRE LOUNGEがお届けする厳選された至福のコース。

接待や会食、特別なお客様とのお時間をお楽しみください。

## AMUSE

## STARTER

## APPETIZER

## FISH

## MEAT

## DESSERT

## PETIT FOUR

## CAFE

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / 12% Service charge applies.  
全ての価格は税込みとなります/ アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / 別途サービス料を 12% 頂戴しております

AFTERNOON

**A LA CARTE**

Member   Visitor

Mousse au Chocolat P125 Jasmine Cream

1,760   2,200

テオブロマ ムース・オ・ショコラ P125 ジャスミンクリーム

Classic Crème brûlée with Tonka Bean and Orange Flavor

1,840   2,300

クラシック・クレームブリュレ トンカ豆とグランマルニエ風味

Ganne Chestnut Fondant with Brown Sugar Sauce  
and Armagnac Crème glacée

2,240   2,800

岸根栗のフォンダン 黒糖のソース アルマニャックのクレームグラッセ

Crème glacée Duo

1,280   1,600

クレームグラッセ デュオ

DINNER

## Saison

### セゾン

A course where you can casually enjoy SAPPHIRE LOUNGE's cuisine.

Savor dishes made with seasonal ingredients.

気軽にSAPPHIRE LOUNGEの料理を楽しめるコース。

季節の食材を使った料理をお楽しみいただけます。

Member Visitor

10,000 12,000

Amuse , Appetizer , Soup , Main Dish , Dessert , Café

アミューズ、前菜、スープ、メイン、デザート

—— Please select an appetizer, a soup ,a main course, and a dessert

前菜、スープ、メイン、デザートをお選びください

## AMUSE

### APPETIZER [CHOICE]

- Kishu Plum and Red Sea Bream Carpaccio with Accents of Kishu Plum and Shiso  
和歌山 紀州梅まだいのカルパッチョ 紀州梅と紫蘇のアクセント



- Foie Gras Ravioli with Truffle Cream Sauce  
フォアグラのラビオリ トリュフ風味のクリームソース — +1,500

### SOUP [CHOICE]

- Marudai-Suisan Wild Clam Chowder with Lemongrass Flavor  
千葉 いすみ 丸大水産天然ハマグリのクラムチャウダー レモングラス風味



- Goto Islands Fresh Fish Soupe de Poisson Bretagne Style  
長崎 五島列島鮮魚のスープドボワソン ブルターニュ風 — +1,200

### MAIN DISH [CHOICE]

- Fujinosuke Salmon Poêlé with Yuzu Beurre Blanc Sauce  
山梨 富士の介サーモンのポワレ 柚子ブールブランソース
- Ishiguro Farm Guinea Fowl Galantine with Vin Jaune Sauce  
石川 石黒農場ほろほろ鳥のガランティーヌ ヴァンジョーヌソース
- Wagyu Beef Cheek Stewed in Red Wine with The Aroma of Aged Cognac — +1,800  
和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 熟成コニャックの香り
- Steak Frites "Unzen Wagyu" or "Unzen Akaushi" — +3,000  
長崎 高田牧場 雲仙和牛または雲仙あか牛 ステーキフリット

### DESSERT [CHOICE]

- Mousse au Chocolat P125 Jasmine Cream — +800  
テオブロマ ムース・オ・ショコラ P125 ジャスミンクリーム
- Classic Crème brûlée with Tonka Bean and Orange Flavor  
クラシック・クレームブリュレ トンカ豆とグランマルニエ風味
- Crème glacée Duo  
クレームグラッセ デュオ

## PETIT FOUR

## CAFE

\*Courses include bread & coffee [ Additional servings are charged separately.]

\*コースにパンとカフェが付きます。（おかわりは別途料金になります）

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / 12% Service charge applies.

全ての価格は税込みとなります/ アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / 別途サービス料を 12% 頂戴しております

## Signature

### シナチュール

Member Visitor

13,000 15,000

A prix fixe course by Chef Sato, where guests may choose from his signature dishes, combined with a refined selection of SAPPHIRE LOUNGE's recommended specialties.

シェフ佐藤のこだわりの料理をお客様のお好みで選べるプリフィクスコース。  
SAPPHIRE LOUNGEおすすめの逸品を贅沢に詰め合わせたメニュー。

Amuse , Starter , Appetizer ,Soup , Fish , Meat , Dessert , Café

アミューズ、スターター、前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート、カフェ

—— Please choose an appetizer, a soup, a meat dish, and a dessert  
前菜、スープ、肉料理、デザートをお選びください

## AMUSE

## STARTER



- Lobster Consommé Jelly, Seafood and Seasonal Vegetable Mousse  
フランス産オマール海老のコンソメュレ 海の幸と旬野菜のムース

## APPETIZER [CHOICE]



- Kishu Plum and Red Sea Bream Carpaccio with Accents of Kishu Plum and Shiso  
和歌山 紀州梅まだいのカルパッチョ 紀州梅と紫蘇のアクセント
- Sapphire Gourmand Plate Quartet  
サファイアグルマンプレート カルテット
- Foie Gras Ravioli with Truffle Cream Sauce  
フォアグラのラビオリ トリュフ風味のクリームソース

## SOUP [CHOICE]



- Tokachi Brown Mushroom Soup  
北海道 帯広 十勝ブラウンマッシュルームのスープ
- Goto Islands Fresh Fish Soupe de Poisson Bretagne Style ————— +1,200  
長崎 五島列島鮮魚のスープドボワソン ブルターニュ風

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / 12% Service charge applies.

全ての価格は税込みとなります/ アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / 別途サービス料を 12% 頂戴しております

## FISH

- Today's fish poêlé with Saffron Sauce, Seasonal Vegetables  
鮮魚のポワレ サフランソース 季節野菜添え

## MEAT [CHOICE]

- Ishiguro Farm Guinea Fowl Galantine with Vin Jaune Sauce  
石川 石黒農場ほろほろ鳥のガランティーヌ ヴァンジョーヌソース
- Wagyu Beef Cheek Stewed in Red Wine with The Aroma of Aged Cognac  
和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 熟成コニャックの香り
- Grilled Wagyu Beef "Unzen Wagyu" or "Unzen Akaushi"  
和牛のグリエ 雲仙和牛または雲仙あか牛
- Nanatani Duck Aiguillette and Thigh Confit with Sapphire Spices —— +2,500  
京都 弥栄 七谷鴨のエギュイエットと腿肉のコンフィ サファイアスパイスと共に

## DESSERT [CHOICE]

- Mousse au Chocolat P125 Jasmine Cream  
テオプロマ ムース・オ・ショコラ P125 ジャスミンクリーム
- Classic Crème brûlée with Tonka Bean and Orange Flavor  
クラシック・クレームブリュレ トンカ豆とグランマルニエ風味
- Ganne Chestnut Fondant with Brown Sugar Sauce and Armagnac Crème glacée  
岸根栗のフォンダン 黒糖のソース アルマニャックのアイスを添えて
- Crème glacée Duo  
クレームグラッセ デュオ

## PETIT FOUR

## CAFE

\*Courses include bread & coffee [ Additional servings are charged separately.]

\*コースにパンとカフェが付きます。（おかわりは別途料金になります）

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / 12% Service charge applies.

全ての価格は税込みとなります/ アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / 別途サービス料を 12% 頂戴しております

**Dégustation**

デギュスタシオン

Member Visitor

15,000 18,000

SAPPHIRE LOUNGE presents a curated course of pure bliss.

Enjoy entertaining, dining, and special moments with distinguished guests.

SAPPHIRE LOUNGEがお届けする厳選された至福のコース。

接待や会食、特別なお客様とのお時間をお楽しみください。

**AMUSE****STARTER****APPETIZER****SOUP****FISH****MEAT****DESSERT****PETIT FOUR****CAFE**

\*Courses include bread &amp; coffee [ Additional servings are charged separately.]

Please note that the menu may change without advance notice. We apologize for any inconvenience.

\*コースにパンとカフェが付きます。（おかわりは別途料金になります）

メニューは仕入状況等により予告なく変更となる場合がございます。予めご了承下さい。

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / 12% Service charge applies.

全ての価格は税込みとなります/ アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / 別途サービス料を 12% 頂戴しております

# A LA CARTE

Member Visitor

## SPECIAL

|                                                                                                    |        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Seafood and Lobster Consommé Jelly<br>with Seasonal Vegetable Mousse<br>海の幸とオマール海老のコンソメジュレ&季節野菜ムース | 1,840  | 2,300  |
| Oscietra Premium Caviar<br>オシェトラプレミアムキャビア                                                          | 12,800 | 16,000 |
| Sapphire Wagyu Burger<br>サファイア和牛バーガー                                                               | 2,080  | 2,600  |

## APPETIZER

|                                                                                                                  |       |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Sapphire Gourmand Plate Quartet<br>サファイアグルマンプレート カルテット                                                           | 2,640 | 3,300 |
| Kishu Plum and Red Sea Bream Carpaccio<br>with Accents of Kishu Plum and Shiso<br>和歌山 紀州梅まだいのカルパッチョ 紀州梅と紫蘇のアクセント | 2,280 | 2,850 |
| Fresh Mixed Leaf Salad with the Aroma of Sekigane Wasabi<br>LEAF FACTORY TOKYOのリーフサラダ 鳥取関金わさび                    | 1,440 | 1,800 |

## SOUPE

|                                                                                                |       |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Tokachi Brown Mushroom Soup<br>北海道 帯広 十勝ブラウンマッシュルームのスープ                                        | 1,920 | 2,400 |
| Marudai-Suisan Wild Clam Chowder with Lemongrass Flavor<br>千葉 いすみ 丸大水産天然ハマグリのクラムチャウダー レモングラス風味 | 2,080 | 2,600 |
| Goto Islands Fresh Fish Soupe de Poisson Bretagne Style<br>長崎 五島列島鮮魚のスープドポワソン ブルターニュ風          | 2,880 | 3,600 |

**RISOTTO & PASTA**

|                                                                                                       |       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Foie Gras Ravioli with Truffle Cream Sauce<br>フォアグラのラビオリ トリュフ風味のクリームソース                               | 3,040 | 3,800 |
| Blue Lobster and Nagomi-Risotto Gratinée with Bisque Sauce<br>フランス産 オマールブルーと三重 鈴鹿 和みリゾットのグラティネ ビスクソース | 3,920 | 4,900 |

**MAIN DISH**

|                                                                                                           |              |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
| Chef's Fish of the Day<br>シェフのおすすめ 本日の鮮魚料理                                                                | Market Price |         |
|                                                                                                           | Member       | Visitor |
| Fujinosuke Salmon Poêlé with Yuzu Beurre Blanc Sauce<br>山梨 富士の介サーモンのポワレ 柚子ブールブランソース                       | 3,600        | 4,500   |
| Ishiguro Farm Guinea Fowl Galantine with Vin Jaune Sauce<br>石川 石黒農場ほろほろ鳥のガランティーヌ ヴァンジョーヌソース               | 3,840        | 4,800   |
| Wagyu Beef Cheek Stewed in Red Wine with The Aroma of Aged Cognac<br>和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 熟成コニャックの香り             | 5,440        | 6,800   |
| Nanatani Duck Aiguillette and Thigh Confit with Sapphire Spices<br>京都 弥栄 七谷鴨のエギュイエットと腿肉のコンフィ サファイアスパイスと共に | 6,560        | 8,200   |
| Steak Frites (150g) "Unzen Wagyu" or "Unzen Akaushi"<br>長崎 高田牧場 雲仙和牛または雲仙あか牛 ステーキフリット (150g)              | 6,800        | 8,500   |

**BREAD AND BUTTER**

|                                                                                                              |     |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Assorted Bread (2types)<br>サファイアオリジナルバゲット 天然酵母のサワードゥブレッド *おひとり様                                              | 800 | 1,000 |
| Brise de mer BEURRE FERMENTÉ with Original Sapphire Crystal Salt<br>ブリーズ・ドゥ・メールブール フェルマンテ オリジナルサファイアクリスタルソルト |     |       |

**SAPPHIRE PINTXOS SELECTION**

サファイア ピンチョスセレクション

3,180 3,980

Ogawa Farm Cherry Tomato "Carol Seven" *Pan con Tomate*

和歌山 小川農園チェリートマト"キャロルセブン"のパンコントマテ

Oxtail and Tokachi mushroom spring rolls

オックスステールと十勝マッシュルームの春巻き

Iida Farm Aged Potatoes and Amakusa Octopus Galician Style

長崎 いいだ農園 熟成ジャガイモと熊本 天草真蛸のガリシア風

Duck "Nanatani-Gamo" Croquette Served with celeriac remoulade

京都 七谷鴨のクロケット、根セロリのレムラード

Kumamoto Eel "Ai-Unagi" and foie gras with flavored squid ink rice crackers

熊本 藍うなぎとフォアグラ イカ墨風味のライスクラッカー

**CHARCUTERIE SELECTION**

Charcuterie Selection with Pickles

3,440 4,300

シャルキュトリーセレクション ピクルス添え

16 Month Aged Auvergne Free-Range Ham

1,440 1,800

フランス オーベルニュ産 16か月熟成 放牧豚の生ハム

Jambon Cuit - Pierre Auteisa

1,440 1,800

フランス バスク産 ジャンボンキュイ - ピエールオティザ

Jésus du Pays Basque Salami - Pierre Oteiza

1,440 1,800

フランス バスク産 サラミ ジェズデュペイバスク - ピエールオティザ

Chorizo Aldude - Pierre Oteiza

1,440 1,800

フランス バスク産 チョリソー アルデュード - ピエールオティザ

**CHEESE SELECTION**

Assorted Cheese Plate [3kinds] with Melba Toast &amp; Dried Fruit

2,880 3,600

チーズアソート (3種) メルバトースト ドライフルーツ

**STARTER**

|                                                           |       |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|-------|
| Olives                                                    | 680   | 850   |
| オリーブ                                                      |       |       |
| 36 Month Aged Parmigiano-Reggiano Gougères [4 Pieces]     | 780   | 980   |
| イタリア産 36ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノのグジェール (4個)                     |       |       |
| French Fries with Olive Sour Cream and Smoked Spicy Sauce | 1,280 | 1,600 |
| フライドポテト 宮城 蔵王オリーブサワークリームとスモーク & スパイシーソース                  |       |       |
| Seasonal Vegetables with Three Original Dips              | 1,840 | 2,300 |
| 長崎 津村農園 旬の野菜と3種のオリジナルディップ                                 |       |       |

**DESSERT**

|                                                                           |       |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Mousse au Chocolat P125 Jasmine Cream                                     | 1,760 | 2,200 |
| テオブロマ ムース・オ・ショコラ P125 ジャスミンクリーム                                           |       |       |
| Classic Crème brûlée with Tonka Bean & Orange Flavor                      | 1,840 | 2,300 |
| クラシック・クレームブリュレ トンカ豆とグランマルニエ風味                                             |       |       |
| Ganache Chestnut Fondant with Brown Sugar Sauce and Armagnac Crème glacée | 2,240 | 2,800 |
| 岸根栗のフォンダン 黒糖のソース アルマニャックのアイスを添えて                                          |       |       |
| Crème glacée Duo                                                          | 1,280 | 1,600 |
| クレームグラッセ デュオ                                                              |       |       |